

# Comment être en sécurité lors d'une panne de courant électrique

## Comment s'assurer que vos aliments peuvent être consommés en toute sécurité en cas de panne de courant

### LES ALIMENTS DANS VOTRE RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR PEUVENT S'AVÉRER IMPROPRES À LA CONSOMMATION SI:

- Le courant est coupé pendant 4 heures ou plus.
- La température à l'intérieur de votre réfrigérateur est égale ou supérieure à 45°F/7°C pendant plus de deux heures.

### MAINTENIR LE RÉFRIGÉRATEUR ET LE CONGÉLATEUR FERMÉS

- Maintenir la porte de votre réfrigérateur/congélateur fermée lors d'une panne de courant électrique pour le tenir froid à l'intérieur pendant plus longtemps.
- **Des aliments réfrigérés** seront sans danger pour pas plus de 4 heures.
- **Un congélateur plein d'aliments congelés** sera sans danger pour pas plus de 48 heures.
- **Un congélateur à moitié plein d'aliments congelés** sera sans danger pour pas plus de 24 heures.

### NETTOYER VOTRE RÉFRIGÉRATEUR ET VOTRE CONGÉLATEUR APRÈS UNE PANNE DE COURANT

- Lorsque le courant revient, nettoyer votre réfrigérateur et votre congélateur AVANT d'y mettre de nouveaux aliments.
- Laver l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur avec du savon et de l'eau tiède. Ensuite, essuyer les surfaces intérieures avec une solution d'une ½ cuillère à soupe d'eau de Javel dans un gallon d'eau. Maintenir les portes du réfrigérateur et du congélateur ouvertes et les laisser sécher à l'air libre.
- Une fois qu'elles ont séché, fermer les portes et laisser l'intérieur du congélateur et du réfrigérateur se refroidir avant de le remplir d'aliments.

Si vous avez une question à propos de la sécurité alimentaire, **composer le 2-1-1** ou contacter le Programme de Protection des Aliments du Département de la Santé Publique au **(860) 509-7297** ou se rendre à **[www.ct.gov/dph/foodprotection](http://www.ct.gov/dph/foodprotection)**.

*Maintenir à une température égale ou inférieure à 45°F / 7°C*



*La température des aliments dans votre réfrigérateur doit rester égale ou inférieure à 45°F / 7°C pour qu'ils soient consommés sans danger.*



*Maintenir les portes du réfrigérateur et du congélateur fermées*

**En cas de doute, les jeter!**

**Ne pas consommer des aliments dangereux.**

- Ils peuvent vous rendre malade.
- Vous ne pouvez pas savoir si des aliments sont sans danger de par leur apparence ou leur odeur.
- Jeter les aliments insalubres.
- Le fait de préparer ou de réchauffer des aliments ne les rendra pas propres à la consommation.



*Voir davantage d'informations utiles sur l'autre côté* →

# Comment être en sécurité lors d'une panne de courant électrique

**Jetez ces aliments s'ils ont été conservés à une température supérieure à 45°F/ 7°C pendant plus de deux heures.**

## ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS À JETER:

- Viande crue, volaille, poisson, fruits de mer
- Viande cuite, volaille, poisson, fruits de mer et substituts de viande à base de soja ou tout autre repas qui les contient
- Thon, crevettes, poulet, jambon ou salade aux œufs
- Sauce, farce ou bouillon
- Toutes les viandes préparées
- Hotdogs, bacon, saucisses, viandes séchées
- Pizza
- Les produits à base de viande en conserve qui ont été ouverts
- Casseroles à l'américaine, soupes et ragoûts
- Fromages râpés en filaments et fromages maigres
- Fromages à pâte molle, notamment cottage, crème, Monterey Jack, ricotta, mozzarella, queso blanco, queso fresco
- Lait, crème, crème sure, babeurre, lait évaporé qui a été ouvert, yogourt, lait de poule, lait de soja
- Préparation lactée pour nourrisson qui a été ouverte
- Beurre (à très faible risque)
- Œufs en coquille, ovoproduit liquide, plats aux œufs, œufs durs, quiche
- Crèmes anglaises et crème-dessert
- Fruits coupés
- Jus de fruits non pasteurisés
- Fruits en conserve qui ont été ouverts
- Sauces de poisson, sauce aux huîtres
- Vinaigrettes crémeuses
- Biscuits réfrigérés, pâte à petits pains et pâte à biscuits
- Pâtes cuites, riz ou pommes de terre
- Salades de pâtes
- Pâtes alimentaires fraîches, non cuites
- Gâteau au fromage ou tout autre produit de boulangerie et pâtisseries avec garnitures de crèmes ou nappages
- Laitué pré-coupée, pré-lavée, emballée
- Légumes cuits
- Tofu
- Jus de légumes qui ont été ouverts ou sont non pasteurisés

## ALIMENTS DU CONGÉLATEUR À JETER

au cas où ils sont décongelés et maintenus à une température supérieure à 45°F/ 7°C pendant plus de deux heures

- Viande crue, volaille, poisson et fruits de mer
- Restes de viande cuite, volaille, poisson, fruits de mer et substituts de viande à base de soja ou tout autre repas qui les contient
- Casseroles à l'américaine, soupes, ragoûts
- Poisson, mollusques et crustacés, produits de mer panés
- Lait
- Ovoproduit liquide
- Les fromages à pâte molle et semi-molle (les fromages à pâte dure comme cheddar, Swiss, parmesan, Romano, provolone peuvent être recongelés)
- Fromages râpés
- Crème glacée et yogourt glacé
- Jus de fruits non pasteurisés
- Jus de légumes
- Légumes congelés (emballages commercial et maison)
- Gâteaux, tartes et pâtisseries et avec garniture de crème ou au fromage
- Plats de résistance surgelés (Emballage commercial)
- Pizza surgelée
- Viandes pour petit-déjeuner (bacon, saucisse)
- Aliments prêts à l'emploi (plats surgelés, sandwiches et confiseries)

## Ces listes NE sont PAS exhaustives.

Si vous n'êtes pas sûr quant à la saineté d'un aliment spécifique qui n'est pas énuméré ici, jetez-le ou contactez le Programme de Protection des Aliments du Département de la Santé Publique pour savoir s'il convient de le conserver!

**Appeler le  
(860) 509-7297,  
Composer le 2-1-1 ou  
se rendre à [www.ct.gov/  
dph/foodprotection](http://www.ct.gov/dph/foodprotection).**

**Voir davantage d'informations utiles sur l'autre côté** 